

PAL-ES2	Réf.4232	PAL-ES3	Réf.4233
SALINITE			

Les nouveaux salinomètres de poche le PAL-ES2 et le PAL-ES3 permettent de mesurer la concentration de sel aux restaurants et aux cafétérias. Convienient pour les conseils nutritionnels dans les hôpitaux, maisons de retraite et écoles, ils sont également utiles pour les inspections et le contrôle qualité des productions agro-alimentaires. Les salinomètres ATAGO peuvent aussi être utilisés comme outils pédagogiques. Ils sont particulièrement performants pour la mesure de concentration de sel en % des sauces, ketchups, assaisissements et potages. Le PAL-ES2 indique la salinité % en g/100g. Le PAL-ES3 indique la salinité % en g/100ml comme la méthode de Mohr.

	PAL-ES2	Réf.4232	PAL-ES3	Réf.4233
Méthode de la mesure	Conductivité			
Plage de mesure	0,00 à 5,00% (g/100g) de concentration de sel		0,00 à 33,0% (g/100ml) de concentration de sel (L'échantillon doit être dilué selon l'application. Voir page 11. Indique la concentration de sel de l'échantillon avant la dilution par le pourcentage (g/100ml).)	
Résolution	0,01% pour la concentration de sel de 0,00 à 2,99% 0,1% pour la concentration de sel de 3,0 à 5,0%		0,1g/100ml	
Précision de la mesure	Valeur affichée ± 0,05% (pour la concentration de sel 0,00 à 1,00%) Précision relative ± moins de 5% (pour la concentration de sel 1,01 à 5,0%)		Valeur affichée ±0,6g/100ml Précision relative ± moins de 6% (pour la valeur de mesure 10,0 à 33,0g/100ml)	
Compensation de température	10 à 40°C			
Alimentation électrique	2 × Piles AAA			
Niveau de protection internationale	Étanche IP65			
Dimensions et poids	5,5 × 3,1 × 10,9cm 100g			



PAL-ES2



ES-421	Réf.4210
SALINITE	



Le salinomètre numérique ES-421 utilise une partie senseur en forme d'entonnoir (conductivité) qui mesure le % de sel d'un échantillon comme une solution diluée des condiments, le ketchup, la mayonnaise, la sauce, la saumure, etc. Seule une très faible quantité est nécessaire (environ 1,0 ml est suffisant pour la mesure).

	ES-421	Réf.4210
Méthode de la mesure	Conductivité	
Plage de mesure	0,00 à 10,00% (g/100g) de concentration de sel	
Précision de la mesure	Valeur affichée ± 0,05% (pour la concentration de sel 0,00 à 1,00%) Précision relative ± moins de 5% (pour la concentration de sel 1,00 à 10,0%)	
Indication minimum	0,01% pour la concentration de sel 0,00 à 2,99% 0,1% pour la concentration de sel 3,0 à 10,0%	
Compensation de température	10 à 40°C	
Alimentation électrique	1 × batterie sèche 006P (9V)	
Dimensions et poids	17 × 9 × 4cm 300g	

Principe de la Mesure

Le salinomètre ATAGO a de nombreux avantages par rapport à la méthode de Mohr :

- 1. **Aucun outil spécial (le réactif, la pipette, la verrerie, etc.) n'est nécessaire.**
- 2. **Aucune interprétation d'utilisateur n'est requise (la mesure automatique).**
- 3. **Mesure plus rapide que jamais - 3 secondes!**

La méthode de Mohr détecte Chlore et convertit en concentration NaCl. En revanche, le principe de détection du salinomètre ATAGO est l'electro-conductivité.

L'électrolyte contenu est détecté et converti en concentration NaCl. Le résultat s'affiche en unité g/100g (%) dans le cas de ES-421 et PAL-ES2, et l'unité de PAL-ES3 est g/100ml (%) comme la méthode de Mohr. Les valeurs de mesure avec la méthode de Mohr et la conductivité peuvent différer même si les échantillons sont identiques en raison de la différence entre les deux principes. Cependant, il y a une bonne corrélation entre les deux. Un tableau de conversion peut être créé une seule fois que vous commencez à l'utiliser pour faciliter votre opération quotidienne.

Technique de mesure

Précaution

Au cas où la salinité de l'échantillon serait plus de 3%, ou un échantillon contiendrait de nombreux autres composants que du sel, il faut diluer 10 fois.

S'il y a des solides ou des composants trop gras...

Vous pouvez les mesurer après la filtration en utilisant un filtre à café ou un mouchoir en papier.

Astuces des échantillons huileux

L'huile flotte. Prenez la partie au-dessous de l'huile avec une pipette et utilisez cette partie comme l'échantillon pour avoir une mieux reproductivité.

Astuces des échantillons solides 1 - Poisson haché, Jambon, etc.

Hachez bien pour que le sel contenu fonde dans l'eau facilement et diluez 10 fois. Mélangez attentivement afin de bien dissoudre et mesurez après environ 3-5 minutes.

Astuces des échantillons solides 2 - Snacks, Chips, etc.

Mettez dans un sac plastique et cassez en petits morceaux. Diluez 10 fois et mesurez après la filtration.

Astuces des échantillons solides 3 - Beurre, Fromage, etc.

Diluez 10 fois avec de l'eau chaude. Dans le cas du beurre fondu, l'huile flotte, donc prenez la couche inférieure. Dans le cas du fromage, mélangez bien car il font difficilement.

Méthodes de dilution

1. Préparation



Sans préparation

Liquide comme la soupe, la sauce, etc.



Hacher

Solides comme le salami, des pickles, etc.



Casser en petits morceaux

Solides fragiles comme des snacks, des chips, etc.

2. Dilution



Prélèvement

Prenez environ 10 grammes d'échantillon et en mettez dans un becher.



Dilution 10 fois

Diluez 10 fois précisément avec de l'eau du robinet.



Mélange

Mélangez bien.

Méthodes de mesure

1. Prélèvement de la solution diluée



Décantez et prenez la partie claire au cas où il y aurait des sédiments.



Prenez la couche inférieure bien mélangée en cas de depots.



Filtrez s'il y a des solides ou des composants trop gras.

2. Mesure



Déposez une goutte d'échantillon.



Appuyez sur le bouton START.



Le résultat de mesure sera affiché en 3 secondes.

3. Résultat



× 10 = 2,9 (Salinité% originaire) Multipliez la valeur par 10 pour obtenir le résultat d'origine après la dilution 10 fois.